

Risalamande opskrift med kirsebærsaUCE.

3 personer		6 personer		12 personer	
½ dl.	Grødris	1 dl.	Grødris	2 ¼ dl.	Grødris
3 ¾ dl.	Mælk	7 ½ dl.	Mælk	1 ½ l.	Mælk
3 tsk.	Vaniljesukker	6 tsk.	Vaniljesukker	12 tsk.	Vaniljesukker
37 ½ g.	Mandler	75 g.	Mandler	150 g.	Mandler
1 spsk.	Sukker	2 spsk.	Sukker	4 spsk.	Sukker
1 ½ dl.	Piskefløde	3 dl.	Piskefløde	6 dl.	Piskefløde

1. Dagen før risalamanden skal serveres laves risengrøden. Hæld grødris og mælk i en stor gryde og kog op under omrøring. Når risengrøden koger, skrues ned for varmen og risengrøden koger ved svag varme i 30-45 minutter indtil risengrøden har en tyk konsistens - husk at røre indimellem så mælken ikke brænder på. Sæt risengrøden i køleskabet natten over.
2. For at lave risalamanden røres sukker og vaniljesukker i den kolde risengrød. Mandlerne smuttes og hakkes groft. Husk at gemme en mandel til mandelgaven!
3. Mandlerne røres i risalamanden. Pisk fløden til flødeskum og rør også denne i risalamanden. Kom risalamanden i køleskabet indtil den skal serveres.
4. Varm kirsebærsovs i en gryde.

Glædelig jul!